

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 ВНЕСЕНЫ ПОПРАВКИ В КоАП

МИЛЛИОН
ЗА ОБМАН
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



4 СОВЕТЫ ДИЕТОЛОГА



ТРИ ПРИНЦИПА
ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

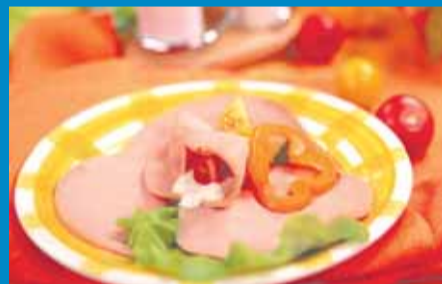
9 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ГОРБУША
С ПРИВКУСОМ
ГОРЕЧИ И СОЛИ

10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОЛБАСА: В ПОИСКАХ МЯСА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 6-7



СОСИСКИ: КРАХМАЛ И СОЯ ВМЕСТО МЯСА

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«Общественный контроль»: 60% сосисок не соответствуют ГОСТ Р 52196-2003

В НОМЕРЕ:

КАК СДАТЬ ТОВАР
И ПОЛУЧИТЬ ДЕНЬГИ?



КАК ВЫРАСТИТЬ
ЗДОРОВУЮ РАССАДУ?



ПОЧЕМУ ХЛЕБ
БЫСТРО ПОРТИТСЯ?



ПЕРВАЯ НОВОСТЬ

Дмитрий МЕДВЕДЕВ пообещал повысить гарантии потребителям

7 февраля 2012 г. исполняется 20 лет Закону «О защите прав потребителей». Вспомнив об этом, власть решила проявить заботу о гражданах, приобретающих товары и услуги.



ПРИОРИТЕТЫ МЕДВЕДЕВА: УСЛУГИ БАНКОВ, ТУРАГЕНТСТВ, А ТАКЖЕ ЖКХ

Третий президент России на заседании президиума Госсовета остановился на наиболее важных, по его мнению, проблемах в сфере защиты прав потребителей.

Однако среди приоритетов он выделил разработку дополнительных мер по защите прав потребителей финансовых услуг. Условия выдачи банками кредитов населению Медведев назвал кабальными.

Окончание см. на стр. 2

Накануне этого своеобразного юбилея, 16 января, Дмитрий Медведев в Саранске провел заседание президиума Госсовета, которое полностью посвятил проблемам в этой сфере. Впервые за два десятилетия вопросы защиты прав потребителей в очередной раз были подняты на самом высоком уровне.

Хотелось бы надеяться, что внимание президента к защите прав потребителей было продиктовано не только предстоящими мартовскими выборами, но и волевым желанием наконец-то восстановить справедливый баланс интересов продавцов и покупателей. Тем более, как отметил Медведев, потребитель остается слабой стороной на потребительском рынке.

ЕЛЬЦИН ДАЛ ПОТРЕБИТЕЛЯМ ПРАВА

В 1992 году Борис Ельцин подписал Федеральный закон № 2300-1 «О защите прав потребителей». С тех пор в закон регулярно вносились изменения, направленные как в пользу потребителей, так и в пользу предпринимателей.

Так, одним из последних позитивных нововведений стали поправки в ст. 18, согласно которым потребитель может вернуть продавцу технически сложный товар в течение 14 дней в случае обнаружения в нем любых недостатков. Раньше это можно было сделать только в том случае, если недостатки были существенными. Как правило, потребители проигрывали эту битву продавцам, пытаясь доказать, например, что автомобиль подлежит замене из-за некачественной окраски или царапины на кузове. Автосалон предлагал просто устранить недостатки. Теперь он обязан менять автомобиль.

Однако самая последняя редакция закона, увидевшая свет летом прошлого года, оказалась не в пользу потребителей, точнее, их общественных объединений. Бизнес проталкивал

через Думу поправки к ст. 45 закона, ограничивающие права общественных объединений потребителей при осуществлении ими проверочных мероприятий. В то же время последняя редакция усилила полномочия федеральных надзорных органов, дав им право ставить вопрос перед судом о ликвидации предприятий в случае двукратного в течение календарного года нарушения ими закона, повлекшего за собой угрозу жизни или здоровью граждан. Тем не менее негласная команда судьям «Нельзя кошмарить бизнес!» до сих пор не отменена, поэтому строгость новых положений закона компенсируется необязательностью их исполнения. Недобросовестный бизнес, как и прежде, продолжает вводить в заблуждение потребителей, отделяясь редкими мизерными штрафами.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВОУчредитель и главный редактор —
Всеволод ВишневецкийКорреспонденты — Дарья Дедова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — генеральный директор «Аналит Продактс»;

И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

О. В. Колодийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

Д. В. Поздняков — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;

В. А. Романов — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

А. И. Тербин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлювикова — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универмаги и магазины города;
— торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,
до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 24.01.2012
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
лит. А, пом. 4 Н.
Номер заказа ТД-6313/1

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

ПЕРВАЯ НОВОСТЬ

Окончание. Начало на стр. 1

Пользуясь безграмотностью потребителей, банки зачастую включают в договоры условия, ущемляющие права потребителей, а затем делают переуступку права взыскания задолженностей коллекторским агентствам, методы которых иногда выходят за рамки закона.

«В стране сложилась опасная доступность кредитов», — заметил на заседании президиума Госсовета в Саранске руководитель Роспотребнадзора **Геннадий Онищенко**. По его мнению, недостаток средств у населения толкает людей к решению взять кредиты, при этом уровень финансовой грамотности у населения остается

ДМИТРИЙ МЕДВЕДЕВ пообещал
повысить гарантии потребителям

очень низким. Кроме того, ситуацию ухудшает агрессивная маркетинговая политика и навязчивая реклама продуктов банков. Как один из вариантов решения этой проблемы Онищенко предложил разработать закон о банкротстве физических лиц. Президент обещал над этим подумать.

Второе направление, где необходимо навести порядок, — сфера ЖКХ. Президент поручил правительству подготовить доклад об эффективности жилищного надзора, а также за

долевым строительством в регионах и предложения по совершенствованию законодательства в этой сфере.

Третий блок — туристические услуги. Медведев заявил о необходимости уточнения ответственности туроператоров, а также перечня оснований для выплат соответствующих возмещений, условия и порядок выплат в связи с оказанием медицинских услуг туристам в стране пребывания. В то же время президент высказался против возврата к лицензированию предприятий турбизнеса: «Лицензирование — это, к сожалению, просто вопрос взяток. Вот и всё».

Президент не стал подвергать критике систему государственного надзора, заявив, однако, что снижение количества проверок было продиктовано борьбой с коррупцией. По словам Медведева, нельзя допустить, чтобы проверяющие структуры обогащались, набивали свои карманы за счет взяток. В то же время президент поставил вопрос о необходимости ускорения разработки положений о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей, порядке формирования общедоступных государственных информационных ресурсов в этой сфере.



роования правовой культуры и финансовой грамотности населения.

• Нужно решать проблемы потребительского рынка в ЖКХ. Поручаю правительству подготовить предложения по совершенствованию законодательства в этой сфере.

ЯНВАРСКИЕ ТЕЗИСЫ ДМИТРИЯ МЕДВЕДЕВА

• Потребитель должен быть в полной мере защищен от недобросовестных производителей и продавцов. Это главное, что вытекает из системы защиты прав потребителей. У нас есть все шансы сделать ее более эффективной и современной.

• Нам нужно ускорить разработку положений о федеральном государственном надзоре в области защиты прав потребителей, порядке формирования общедоступных государственных информационных ресурсов в этой сфере.

• Необходимо развивать институт публичного контроля за соблюдением прав потребителей. Объединения потребителей обладают значительным ресурсом для форми-

Миллион за обман граждан

Похоже, для недобросовестных изготовителей и продавцов наступают непростые времена. С 19 января 2012 г. вступил в силу Федеральный закон РФ от 18 июля 2011 г. № 237-ФЗ «О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях», который значительно увеличивает ответственность за нарушения нормативных документов при изготовлении и реализации потребительских товаров, в т. ч. продуктов питания.

действуют, расслабляться не стоит: КоАП РФ предусматривает ту же ответственность за нарушение предпринимателями действующих нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, подлежащих обязательному исполнению (ГОСТы, СанПиНы, ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей» и др.).

Аналогичная ответственность (до 1 миллиона рублей) впервые вводится и за недостоверное декларирование соответствия продукции. Также усиливается ответственность для органов сертификации за нарушение правил выполнения работ по сертификации. Так, если в результате неправомерных действий такого органа на рынок попала продукция, не соответствующая техническим регламентам, штраф мо-

жет составить до 1 миллиона рублей. А вот необоснованная выдача, отказ или прекращение действия сертификата карается куда мягче — штрафом до 100 тыс. руб.

Усиливается ответственность и за предоставление недостоверных результатов исследований (испытаний) — до 500 тыс. рублей.

Такой же максимальный штраф грозит предпринимателям, не выполнившим в установленный срок законного решения, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов к продукции.

Несмотря на повышение административной ответственности, рос-



сийские штрафы все еще не доросли до европейских. Так, например, в Финляндии штраф за невыполнение предписания ветеринарной службы составляет 300 тыс. евро, что равноценно банкротству.

Кирилл ОРЛОВ

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Административное расследование надзорного органа было инициировано обращением Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая накануне зимы провела независимую экспертизу качества и безопасности 10 образцов автостеклоомывающих жидкостей, представленных в городской розничной торговле.

Заместитель руководителя Управления **Наталья Башкетова** сообщила, что ООО «Лента» нарушило п. 2 ст. 10 Закона «О защите прав потребителей», а также п. 1.1. Правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. Изготовителю продукции автохимии, петербургскому предприятию ООО «ХимВест», направлено предписание об устранении нарушений законодательства РФ. В то же время, как следует из сообщения

«Лента» продавала автохимию с неполной информацией для покупателя

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло должностное лицо ООО «Лента» к административной ответственности в соответствии со ст. 14.15 КоАП РФ за продажу автостеклоомывателя «Драйв EXCLUSIVE» (изготовитель — ООО «ХимВест», СПб), партия № 26, марка «Зима до —10 °С» с неполной информацией для потребителя о безопасном использовании данного товара.

Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, в очередной раз ушли от ответственности продавцы и изготовители фальсифицированных автостеклоомывателей, изготовленных в московском регионе на основе запрещенного метилового спирта. Инспекторы, проводившие проверку, не обнаружили на авторынке (ул. Фучика, д. 25) торговых предприятий, принадлежащих ИП Шемаханов Н. Г. и ИП Носов В. П.

Однако, по словам **Всеволода Вишневецкого**, председателя СПб ООП «Общественный контроль», торговцы стеклоомывателями с авторынкой на ул. Фучика, д. 25, никуда не исчез-

ли. У них как раз зимой сезон активных продаж дешевых «незамерзаек». Скорее всего, предприниматели, зная, что торгуют фальсификатом, работают под разными юрисдикциями, используя поддельные печати и товарные чеки. Администрация авторынки, которую Роспотребнадзор обязан по закону уведомить о начале проверки за три дня, может и в курсе, но вряд ли будет сдавать своих арендаторов.

Экспертиза автостеклоомывателей, проведенная СПб ООП «Общественный контроль» в ноябре прошлого года, показала, что подделки реализуются в основном через авторынки. Крупные сетевые магазины и извест-

ные автозаправки, как правило, дорожат своей репутацией. Однако именно объекты стационарной торговли, допускающие незначительные нарушения, попадают «под раздачу» госнадзора. В то время как злостные нарушители, реализующие опасную продукцию, содержащую ядовитый метанол, легко уходят от ответственности.

Этот пример в очередной раз демонстрирует неэффективность системы государственного надзора за безопасностью товаров потребительского спроса, а также убеждает в необходимости ее скорейшего реформирования.

Кирилл ОРЛОВ

НЕ ПОКУПАЙСЯ!

И НА СТАРУХУ БЫВАЕТ ПРОРУХА

К своему стыду, я, корреспондент «ПК», сама недавно стала жертвой недобросовестного продавца. Когда новый мобильный телефон перестал подавать какие-либо признаки жизни уже на четвертый день эксплуатации, я со всеми чеками и гарантийными талонами пришла в магазин «Связной», откуда меня очень уверенно послали... в сервисный центр. И вместо того чтобы вернуть товар и потребовать деньги, я, забыв про поправки к ст. 18 Закона «О защите прав потребителей», которые действуют, кстати, уже три года, ждала, пока мне заменят перегоревшую плату...

ДВЕ НЕДЕЛИ НА ОБКАТКУ ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫХ ТОВАРОВ

Михаил Овчаров, заместитель председателя Общества защиты прав потребителей, рекомендует всем как следует обкатывать покупку в первые две недели эксплуатации, выискивая возможные недостатки. Это касается компьютеров, холодильников, стиральных машин, автомобилей, мобильных телефонов и другой «умной» техники.



Ведь если вам был передан товар ненадлежащего качества, и оно не было заранее оговорено продавцом, вы вправе воспользоваться статьей 18 Закона «О защите прав потребителей», которая гласит: «В отношении технически сложного товара потребитель в случае обнаружения в нем недостатков вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за такой товар



Продавцы технически сложных товаров, в которых потребители обнаруживают недостатки в течение 15 дней после покупки, не торопятся менять товар или возвращать деньги, как это предписано Законом «О защите прав потребителей». Вместо этого, пользуясь безграмотностью граждан, они посылают их в сервисные центры.

Купил, проверил, сдал...

суммы либо предъявить требование о его замене на товар этой же марки (модели, артикула) или на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены в течение 15 дней со дня передачи потребителю такого товара. По истечении этого срока указанные требования подлежат удовлетворению в одном из следующих случаев:

- обнаружение существенного недостатка товара;
- нарушение установленных настоящим законом сроков устранения недостатков товара;
- невозможность использования товара в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более чем тридцать дней вследствие неоднократного устранения его различных недостатков.

Михаил Овчаров напоминает, что любые из перечисленных требований должны быть предъявлены вами в письменной форме посредством подачи заявления. Требования о возврате уплаченной за товар денежной суммы подлежат удовлетворению в течение 10 дней со дня предъявления соответствующего требования (ст. 22 указанного закона).

МЕНЯЕМ ТОВАРЫ НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА

Право потребителя на обмен товара надлежащего качества предусмотрено

статьей 25 того же закона. Потребитель вправе обменять непродовольственный товар надлежащего качества на аналогичный товар у продавца, у которого этот товар был приобретен, если товар не подошел по форме, габаритам, фасону, расцветке, размеру или комплектации в течение 14 дней, не считая дня его покупки.

Эксперт обращает внимание потребителей, что товары надлежащего

качества подлежат только обмену, а не возврату. Если у продавца в день вашего обращения нет в наличии аналогичного товара, вы имеете право обращаться к продавцу с требованием о расторжении договора купли-продажи. В таком случае деньги вам должны вернуть в течение трех дней.

Обмен непродовольственного товара надлежащего качества прово-

дится, если указанный товар не был в употреблении, сохранены его товарный вид, потребительские свойства, пломбы, фабричные ярлыки, а также имеется товарный или кассовый чек либо иной документ, подтверждающий оплату указанного товара. Однако отсутствие чека не лишает вас права ссылаться на свидетельские показания (п. 5 ст. 18 Закона «О защите прав потребителей»).

ЕСЛИ ТОВАР ТЕХНИЧЕСКИ СЛОЖНЫЙ

В случае, если вы приобрели технически сложный товар (см. Перечень) и он оказался с недостатками, вам вернут деньги или обменяют его на доброкачественный только в одном из трех случаев: недостаток существенный, нарушен срок ремонта товара (45 дней) или товар побывал в нескольких ремонтах (по совокупности сроков более 30 дней).

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

Утвержден новый Перечень технически сложных товаров, в отношении которых требования потребителя об их замене подлежат удовлетворению в случае обнаружения в товарах существенных недостатков (постановление Правительства РФ от 10 ноября 2011 г. № 924)

1. Легкие самолеты, вертолеты и летательные аппараты с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
2. Автомобили легковые, мотоциклы, мотороллеры и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), предназначенные для движения по дорогам общего пользования.
3. Тракторы, мотоблоки, мотокультиваторы, машины и оборудование для сельского хозяйства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
4. Снегоходы и транспортные средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем), специально предназначенные для передвижения по снегу.
5. Суда спортивные, туристские и прогулочные, катера, лодки, яхты и транспортные плавучие средства с двигателем внутреннего сгорания (с электродвигателем).
6. Оборудование навигации и беспроводной связи для бытового использования, в том числе спутниковой связи, имеющее сенсорный экран и обладающее двумя и более функциями.
7. Системные блоки, компьютеры стационарные и портативные, включая ноутбуки, и персональные электронные вычислительные машины.
8. Лазерные или струйные многофункциональные устройства, мониторы с цифровым блоком управления.
9. Комплекты спутникового телевидения, игровые приставки с цифровым блоком управления.
10. Телевизоры, проекторы с цифровым блоком управления.
11. Цифровые фото- и видеокамеры, объективы к ним и оптическое фото- и кинооборудование с цифровым блоком управления.
12. Холодильники, морозильники, стиральные и посудомоечные машины, кофемашины, электрические и комбинированные плиты, электрические и комбинированные духовые шкафы, кондиционеры, электрические водонагреватели с электрическим двигателем и (или) микропроцессорной автоматикой.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

УСТОЯТЬ НЕВОЗМОЖНО

Главное — помнить, что мужчины предпочитают мясные блюда, а не легкие фруктовые салаты, которые они тоже с удовольствием откусывают, но только после сытного обеда или ужина.

Мы с вами живем не в каменном веке, поэтому не стоит думать, что вашему избраннику достаточно поставить на стол котлеты, пусть даже по-киевски, или с любовью запеченную курицу. Мужчине, так же как и нам, на праздник хочется... мясных деликатесов.

«БАРАБЕК»: ЯРКАЯ ПАЛИТРА ВКУСА

Изысканности застолью придаст нарезка изысканных мясных деликатесов «Барабек». Несмотря на модные гастрономические перемены, карбонад, буженина, шейка, а также бекон, шинка и пастрома остаются одними из любимых блюд большинства ценителей мяса.

Начать выкладывать мясную тарелку рекомендуется с говядины «Барабек». Этот деликатес из постной говядины со вкусом пряных специй и ароматом натурального копчения задает тон мозаике вкуса.



В День святого Валентина «ШЕФ ПОВАР» готов удовлетворить вкусы самого капризного мужчины на свете. Ведь даже он не сможет устоять перед ярким вкусом и манящими ароматами колбас, буженины, шейки и карбонада от «Шеф Повара». И перед вами, конечно!

ПУТЬ К СЕРДЦУ МУЖЧИНЫ лежит через... мясные деликатесы

выложите аппетитные ломтики шейки «Барабек» с красивыми мраморными прожилками и бесподобную буженину. Завершить композицию лучше всего классическим беконом «Барабек», украсив композицию зеленью петрушки или кинзы, можно добавить оливки или маслины.

Как вы догадались, пробовать угощение удобнее всего в обратном порядке. И ваши гости смогут оценить яркую палитру вкуса истинных мясных деликатесов от «Шеф Повара».

БЛАГОРОДНЫЕ КОЛБАСЫ ДЛЯ БЛАГОРОДНОГО РЫЦАря

Сдержанное благородство вкуса, обилие специй, неповторимый аромат копчения — все это прекрасное угощение для ценителя колбасных изделий. Главный подарок от «Шеф Повара» для истинного гурмана — сырокопченая колбаса «Хабанера». Она словно впитала в себя испанскую страсть и жаркое солнце Севильи. Отдавая ее, ваш возлюбленный обязательно почувствует себя настоящим Дон Кихотом, а вы станете для него прекрасной Дульсинеей.



Хотите показать себя надежной спутницей жизни — постарайтесь составить мясную тарелку из колбас, приготовленных по ГОСТу. Их консервативный вкус, знакомый не одно десятилетие, заставит мужчину поверить в то, что он сделал правильный выбор. «Шеф Повар» рекомендует угощать ароматными ломтиками «Брауншвейгской», «Зернистой» и «Московской».

ИЗЫСКАННАЯ ПОДАЧА

«Шеф Повар» позаботился о том, чтобы взять на себя часть домашних забот, предлагая колбасы и мясные деликатесы в сервировочной нарезке. Тончайшие изысканные ломтики упакованы в термоформы с газовой средой. Специальная безопасная атмосфера

внутри упаковки надолго сохраняет свежесть и аромат продукта, причем без применения консервантов. Немаловажен и вопрос гигиены — в процессе заводской нарезки исключен как контакт продукта с работником предприятия, так и контакт различных видов продукции между собой.

С колбасами и мясными деликатесами в сервировочной нарезке приготовление бутербродов и мясного ассорти занимает считанные секунды. «Шеф Повар» позаботился и об удобстве потребителей — упаковка с нарезкой не займет много места в холодильнике, а крышечка термоформы снабжена возможностью повторного закрывания.

ПИЦЦА НА «БИС»!

Не забудьте про салаты. Для любого из них, начиная от традиционного оливье до сложных итальянских и французских закусок, как нельзя лучше подойдут нежные вареные колбасы. «Шеф Повар» рекомендует особое внимание уделить уникальным по своему вкусу колбасам «Трио с фиштаксами», «Трио с паприкой» и «Дует с сыром».

Если вы решили испечь пиццу, для начинки идеально подойдет вареные ветчины. Не забудьте украсить пиццу оливками и зеленью. Если вы решили

подать к столу настоящую итальянскую пиццу, то без варено-копченых колбас не обойтись. Аккуратные кружочки или полумесяцы салями «Бургундская» будут весьма кстати.

«ВАЖНАЯ ПТИЦА» ДЛЯ ВАЖНОГО ГОСТЯ

Кажется, с закусками разобрались. Но не забывайте об основном блюде. Предложите вашему любимому мясу из диетического куриного мяса. Это может быть целиком запеченная курица с яблоками, обжаренное в кляре филе или крылышки на гриле, а также приготовленные в рукаве для запекания окорочка под грибами и сыром...

Словом, список можно продолжать бесконечно. Однако, чтобы быть уверенной в высоком качестве куриного мяса, его экологическом благополучии, нежной консистенции, следует прислушаться к советам специалистов и выбрать в супермаркете охлажденное мясо птицы ТМ «Важная птица».

Олеся ПЕТРЕНКО



<http://www.shef-povar.com>

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Здоровье человека зависит от множества факторов: экологии, наследственности, вредных привычек, физических нагрузок. Список можно продолжить. И все же, по мнению специалистов, здоровье человека на 70% зависит от питания. В этом уверена и доцент кафедры сестринского дела и социальной работы (курса диетологии) СПб Северо-Западного медицинского университета им. И. И. Мечникова Лариса ЛАВУТ.

ОДНООБРАЗНАЯ ПИЩА — ВРАГ ВАШЕГО ОРГАНИЗМА

ТРИ ПРИНЦИПА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Оказывается, нет ни одного продукта, который бы отвечал всем потребностям человеческого организма и содержал все химические элементы: витамины, минеральные вещества, жиры, белки, углеводы, пищевые волокна, аминокислоты и т. д.

Только разнообразная пища может обеспечить рациональное питание, которое базируется на трех принципах:

- 1) соответствие энергоценности энергопотребностям;
- 2) соответствие пищи ферментным системам организма;
- 3) определенное соотношение между основными нутриентами — белками, жирами, углеводами.

ВКУСНО, НО НЕ ПОЛЕЗНО

Одна из причин избыточной массы тела как показателя нарушения принципов рационального питания — избыток жиров в диете.

Жиры должны составлять не более 30% от всей калорийности суточного рациона. Если принять суточную калорийность в среднем за 2000 ккал, то получается, что за счет жиров мы должны получать 600 ккал. Учитывая, что один грамм жира при окислении дает 9 ккал, мы должны потреблять примерно 63–64 грамма жира в день. Для ребенка после 3 лет нормой считается 1 грамм жира на килограмм массы тела, у взрослого — 1,1 грамма.

Если человек весит 60 кг, ему нужно 66 граммов жира в сутки. Возьмем сливочное масло. В 100 граммах содержится 82,5 грамма жира. Норма потребления — не больше, но и не меньше чайной ложки в день, то есть один бутерброд. А как делают многие? Поверх масла на бутерброд кладут сыр, колбасу, да еще и в двух экземплярах!

Помимо животных жиров мы потребляем растительные. Но культура их применения низкая. Заправляя овощной салат растительным маслом, хозяйки должны учитывать, что нам достаточно одной столовой ложки растительного масла в сутки. Но большинство поливают на глаз, а потом еще и подбирают масляную жидкость хлебом. Вкусно, но далеко не полезно.

ВРЕДНАЯ ПРИВЫЧКА

В среднем россиянин сегодня потребляет 3–3,5 тыс. калорий вместо расстраиваемых 2–2,5 тыс. У некоторых людей есть привычка пробовать пищу во время ее приготовления. Проведенные исследования показали, что таким образом можно незаметно поглотить дополнительно 3500 ккал, а потом еще как следует позавтракать, пообедать и поужинать.

ЗАМЕНИТЕ ТАРЕЛКИ И УБЕРИТЕ ТЕЛЕВИЗОР

Сделайте два шага к стройной фигуре. Первый — снизить объем тарелок. Если вы привыкли есть из глубокой тарелки, в которую помещается 500 мл, возьмите детскую объемом 250 мл. Также можно заменить тарелку для вторых блюд тарелкой меньшего диаметра.

Второй шаг — откажитесь на кухне от телевизора. Для некоторых это проблема: едят под телевизор, потом под него же и засыпают. К тому же новости, вызывающие стресс, чувство тревоги, обеспокоенность своим будущим сопровождаются постоянным «заеданием проблем».

СУП ОБЯЗАТЕЛЕН!

Если провести опрос, то окажется, что 8 из 10 человек ежедневно на завтрак едят бутерброды и запивают их кофе. И так каждый день. Лариса Лавут объясняет, что таким однообразием мы наносим непоправимый вред своему организму. Нельзя употреблять каждый день одно и то же.

Лучшим подспорьем для поддержания веса и хорошего самочувствия является традиционное питание. Например, суп на обед! Вода, содержа-

СОЛЬ — одна чайная ложка в день
ВОДА — не менее 1,5 литров

БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ + БОБОВЫЕ
2-3 ПОРЦИИ

ОВОЩИ
4-5 ПОРЦИЙ



ЖИРЫ, МАСЛА И СЛАДОСТИ
Ограниченное количество
1-2 ПОРЦИИ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
2-3 ПОРЦИИ

ФРУКТЫ
2-4 ПОРЦИИ

ЗЕРНОВЫЕ
7-8 ПОРЦИЙ

щаяся в нем, является той средой, в которой происходят все обменные процессы в организме. Для его нормального функционирования здоровому человеку необходимо 30 мл жидкости на килограмм массы тела. Если человек весит 60 кг, ему в сутки требуется 1,8 литра свободной жидкости, к которой относятся и суп. Но многие ошибочно полагают, что им достаточно выпить воды.

Исторически сложилось так, что на Руси не было культуры потребления соков и воды, запасы жидкости мы традиционно пополняли благодаря первым блюдам. Именно поэтому в нашей национальной кухне такое большое разнообразие супов: от щей и борщей до ухи и солянки.

ТРАДИЦИОННОЕ ПИТАНИЕ ИЗБАВИТ ОТ ОЖИРЕНИЯ

Исследования показывают, что в странах с традиционным питанием наблюдается очень низкий процент людей с избыточной массой тела и ожирением. А там, где сплелись различные культуры, как в Америке или в Австралии, вырабатывается собственная система питания, которая генетически не подвтержена. Если 100 поколений подряд питались определенным образом, а последующие поколения переходят на гамбургеры, продукты быстрого приготовления и полуфабрикаты, то проблем с лишним весом им не избежать.

Достаточно сказать, что мексиканцы, которые обычно плохо питаются в своей стране, приезжая в Америку, начинают очень быстро полнеть и, как следствие, среди них самый высокий процент диабетиков.

МОЛОКО — УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

— Почему-то многие утвердились во мнении, что употреблять молоко людям, вышедшим из грудного возраста, вредно, — говорит Лариса Лавут. — Аргументируют это ферментной недостаточностью взрослого организма.

Это неверно в корне. Молоко — универсальный продукт. Оно содержит достаточное количество белков, причем в легкоусвояемой форме, а также жиров и углеводов. В нем много кальция, а калорийность составляет всего 61 ккал на 100 граммов. Единственным противопоказанием является лактозная недостаточность. Но в продаже достаточно много молока без лактозы, а кисломолочные продукты можно употреблять всем без исключения.

Когда американские пехотинцы высадились в Японии во время Второй мировой войны,

то показали коренному населению настоящие гулливеры, сами японцы на их фоне были лилипутами. После этого японцы задумались о своей системе питания и поняли, что им не хватает белка. И только введение молока и молочных продуктов в рацион дало возможность в послевоенные годы увеличить рост японца в среднем на 13 сантиметров.

«СВЕТОФОР» НА ВАШЕМ СТОЛЕ

По статистике, у 50% россиян ощущается серьезная нехватка витаминов. А все потому, что в качестве гарниров используются макаронные изделия и крупы, а овощи совершенно игнорируются. К тому же мы очень мало едим фруктов. А ведь овощи и фрукты — это единственные продукты, которые мы можем употреблять в натуральном виде.

Наслушавшись про гербициды и пестициды, многие вымачивают овощи и фрукты в воде. Лариса Лавут не рекомендует это делать. Ведь вместе с химическими веществами из них вымываются водорастворимые витамины и минералы.

Природа распорядилась так, что количество тех или иных витаминов в овощах и фруктах можно определить по их цвету. Так, в зеленых овощах и фруктах наибольшее количество витамина С. И ошибочно считать чемпионами по содержанию аскорбиновой кислоты цитрусовые. В них содержится от 40 до 60 мг витамина С на 100 граммов, а в укропе — 120 мг. В перце, в зависимости от цвета, витамина С содержится от 220 до 270 мг на 100 г. А всего три плода киви полностью покрывают суточную потребность в аскорбинке.

Оранжевые фрукты и овощи — источник бетакаротинов, которые преобразовываются в витамин А. И первой в этом ряду стоит морковь (9 мг бетакаротина на 100 г). Следом идут незаслуженно забытые репа и брюква, которые к тому же являются поставщиками лизоцима и индукторов интерферона, повышающих сопротивляемость иммунитета.

Вещества, содержащиеся в темно-красных овощах, — герпротекторы, отодвигают старческую дряхлость. Красные овощи, например помидоры, повышают потенцию и укрепляют жизненные силы.

Только соблюдая принцип «светофора» на столе, мы можем говорить о рациональном питании.

Подготовила Дарья Дедова

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



ИЗ ПАНСИОНАТА — НА БОЛЬНИЧНУЮ КОЙКУ

В период с 6 по 8 января среди отдыхающих пансионата «Заря», расположенного в пос. Репино Курортного района, было зарегистрировано 10 случаев острой кишечной инфекции. 9 человек госпитализированы в инфекционные стационары, в том числе пятеро детей от 3 до 13 лет.

В ходе эпидемиологического расследования установлено, что отдыхающие, в том числе все заболевшие, питались в столовой пансионата. Возможным фактором заражения могли явиться холодные овощные закуски, приготовленные в столовой.

В ходе расследования установлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении пищи. Проведено лабораторное обследование работников пищеблока. На пищеблоке отобраны пробы воды, готовой продукции, пробы сырья, смыты на соответствие санитарно-гигиеническим нормативам. ФБУЗ «Санкт-Петербургская городская дезинфекционная станция» проведена заключительная дезинфекция на пищеблоке и в номерах заболевших.

За выявленные нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения составлены протоколы на должностных лиц и на юридическое лицо.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу



ВЛАГА СГУБИЛА КОЛБАСУ

По результатам надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов в IV квартале 2011 г. Управление Роспотребнадзора по г. СПб забраковало колбасу «Докторская» только двух изготовителей. Причем причиной несоответствия оказалась превышение влаги в продукте.

Так, в ООО «Реал Гипермаркет» (пр. Космонавтов, д. 14) реализовывалась «Докторская» от ООО «Малаховский мясокомбинат» (Московская область). В образце влага составила 69% вместо нормы «не более 65%».

Еще больше влаги — до 75,3% — оказалось в образцах «Докторской» от питерского изготовителя ОАО «Мясокомбинат «Руссо-Балт», подвергнувшихся исследованиям в рамках плановой проверки.

По данным СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции) и услуг», за тот же период в четырех образцах колбас вареных и полукопченых в результате исследования методом гистологической идентификации выявлены включения изолированного соевого белка, крахмала и ферментированного риса, не предусмотренные составом, указанным на этикетке: МЗ «С-Останкино» (Московская обл.), ООО «ФЭС» (Московская обл.), ООО «Колбасный комбинат «Богатырь» (Москва), ИП «Инко-Фуд» ООО (г. Брест, Республика Беларусь).

Кирилл ОРЛОВ

ШЕСТЬ СОТОВ

Начало нового года для каждого садовода — это новые планы на урожай. Зима — благодарное время, когда можно оценить все свои удачи и ошибки, когда можно почитать литературу, посоветоваться с другими садоводами и наметить свой план работы на новый садово-огородный сезон.

Выращивайте рассаду вдали от букетов

ВРЕДИТЕЛИ МОГУТ УНИЧТОЖИТЬ УРОЖАЙ

Обычно первый пункт плана — выращивание рассады. Можно пойти простым путем: купить весной рассаду в магазине. Но где гарантия, что она будет нужных вам сортов и качества? Очень часто из семян вырастает совсем не то, на что вы рассчитывали. А вот за качество и здоровье своей рассады вы точно сами в ответе.

Итак, семена, грунт, горшочки закупаются, и наступает поистине волшебный миг посева согласно купленному лунному календарю. Однако все ваши планы на хороший урожай могут не реализоваться из-за вредителей.

Нужно учесть, что наше жилище — это целый набор мест обитания насекомых. Во-первых, осмотрите свои комнатные растения. Все ли с ними в порядке, нет ли на них вредителей (тли, паутинного клеща, белокрылки, трипса), которые для молодых всходов рассады станут смертельными.

Во-вторых, лук-севок и простой репчатый лук могут стать очагом трипса, которого на луковичках мы не замечаем, а на молодых листиках вашей рассады сразу же появятся сделанные им повреждения в виде желтых пятен со штриховатостью.

В-третьих, опасность для рассады может исходить от букетов подаренных вам праздничных цветов. Они являются переносчиками целой армии



вредителей: это и трипс, и паутинный клещ, и белокрылка, и минирующие мухи, и даже гусеницы бабочек-совок. Таким образом, перед посевом рассады правильно выбирайте помещение. Букетам, домашним цветам и луку в нем не место!

МОЯ ТЕПЛИЦА — МОЯ КРЕПОСТЬ

Итак, пришла весна, рассада дружно поднялась, растет и радуется глаз. Мысленно строим планы на будущий урожай, а самое время позаботиться о следующем «доме» для нее — о теплице.

Все ли вы сделали осенью? Убрали ли все растительные остатки, старые веревки для подвязки и провели ли профилактическую обработку от вредителей. Пустую теплицу весной можно обработать остатками препаратов от комплекса вредителей. Это актеллик или фуфанон, причем дозировка не имеет значения, т. к. теплица пустая, главное — не забывать про безопасность для своего здоровья. Если вы не успели это сделать осенью, обязательно сделайте за 10–14 дней до посадки рассады.

Важно, чтобы теплицу перед посадкой не заняли сорняки, семена

которых достаточно в грунте. Сорняки — не менее опасные соседи для культурных растений, чем наши комнатные цветы в городских квартирах. Именно сорняки становятся первой пищей для вредителей тепличных культур, поэтому безжалостно уничтожайте их.

Рассада посажена в теплицу и требует заботы и внимания, особенно в первые дни. Будьте наблюдательны, любого вредителя лучше уничтожить в начале его массового размножения. И еще одно не менее важное правило: при появлении первых плодов использовать химические препараты становится невозможным, так как это опасно для здоровья человека.

Но если все-таки ваши культуры в теплицах подверглись нападению вредителей, то от комплекса насекомых можно использовать фуфанон и фитоверм 0,1 % раствор, от тли, белокрылки и трипса — конфидор 1,5 г/10 л воды, актара 8 г/10 л воды. Тщательно обрабатывайте очаги вредителей, не забывая о своей безопасности.

И последнее правило. Тепличные культуры, несмотря на их защищенность стенами и крышей, наиболее уязвимы для вредителей из-за своей изнеженности, поэтому всегда легче предупредить появление вредителей, чем избавиться от них.

Получить рекомендации по каждому конкретному случаю вы всегда сможете в лаборатории энтомологии отдела карантина и защиты растений ФГБУ «Ленинградская МВЛ».

Наталья НОВИКОВА,
заведующая лабораторией энтомологии
ФГБУ «Ленинградская МВЛ»

г. Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15
тел. (812) 373-51-43
факс (812) 382-57-69
e-mail: general@vetlab.spb.ru

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ КИЛЬКИ ПРОДУКЦИЯ ИЗ ЭСТОНИИ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

Специалистами отдела пограничного ветеринарного контроля на госгранице РФ и транспорте в подразделении «Шушары» Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области приостановлен ввоз партии мороженой кильки весом более 38 тонн из Эстонии.

Причиной задержания явилось несоответствие упаковки установленным требованиям: маркировочная этикетка наклеена таким образом, что вскрытие упаковки не препятствует нарушению ее целостности. Кроме того, отсутствует дополнительная маркировка и упаковочная полипропиленовая лента. Ввоз продукции приостановлен.

ПРИОСТАНОВЛЕН ВВОЗ ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОДУКЦИЯ ВВЕЗЕНА С НАРУШЕНИЯМИ

В подразделении «Шушары» приостановлен ввоз партии готовой мясной продукции весом более тонны в ассортименте из Латвии. Причиной принятых мер стало выявленное несоответствие даты выработки, указанной в предоставленном ветеринарном сертификате страны-экспортера и обнаруженной при досмотре на маркировочных этикетках продукции.

Ввоз продукции приостановлен до получения разъяснений от государственной ветеринарной службы Латвии. Решается вопрос о привлечении владельца груза к административной ответственности.

Пресс-служба
Управления Россельхознадзора
по Санкт-Петербургу
и Ленинградской области

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ



Подари своей крошке «Дюймовочку»

Конфеты, печенье и шоколад — неперенные атрибуты Дня всех влюбленных, который с недавних пор стал неформальным праздником для многих россиян. Кондитерская фабрика «КАРАТ ПЛЮС» рекомендует добавить к списку подарков еще и миниатюрные пирожные.

СТИХИ ОСОБЕННО ХОРОШИ ПОД ШОКОЛАД

Вот уже более 18 столетий День влюбленных празднуется во всем христианском мире. Причем в каждой стране существуют свои традиции и обычаи. Роднит их всех, пожалуй, одно — традиция дарить в День святого Валентина сладости.

Например, в Италии 14 февраля называется сладким днем. В Америке влюбленные дарят друг другу марципаны. В Англии самым популярным подарком на День всех влюбленных считаются миндальные печеня и мягкие игрушки. Французы придумали любовные послания-четверостишия, которые пишутся на открытках. Кроме стихотворных изысков на родине мушкетеров принято дарить шоколадные муссы и розовые йогурты.

В Германии День святого Валентина считается самым удачным для предложения руки и сердца, так что одними шоколадками и тортами немецким парням не обойтись — надо позаботиться и о покупке обручального кольца для возлюбленной. Даже японцы-синтоисты — и те отмечают христианский День влюбленных.

«КАРАТ ПЛЮС» ПРОБУЖДАЕТ СЛАДКИЕ ЧУВСТВА

В преддверии праздника романтические юноши и девушки слагают вирши, чтобы перенести их на открытки-сердечки, придумывают оригинальные подарки. Кроме того, сильный пол уверен, что выказывая



Набор пирожных «Питерский»

свою симпатию и нежные чувства, без сладостей точно не обойтись. Ведь вручая в руки избраннице кондитерский изыск, мужчина тем самым дает понять, сколь сладкие мгновения доставляет ему общение с любимой.

Так повелось, что в Валентинов день мы обмениваемся миниатюрными презентами, которые легко поместятся в сумочке или удачно впишутся в творческий беспорядок на рабочем столе. Кондитеры компании «Карат Плюс» учли стиль «мини», сделав акцент на миниатюрных пирожных, которые успешно заменяют стандартные «валентинки» и сделают ваши чувства еще слаще.

ПИРОЖНЫЕ-КОМПЛИМЕНТ

Выбрав в подарок своей любимой наборы мини-пирожных «Дюймовочка», «Кроха» и «Питерский» от «Карат Плюс», вы достигаете сразу нескольких целей.

Во-первых, каждый набор пирожных включает в себя сразу несколько вкусов, а это значит, что сладкий подарок придется по душе даже самой капризной сердечке.

Во-вторых, маленькие пирожные — это вам не большой торт, при виде которого у слабого пола включается счетчик калорий и портится настроение. Миниатюрные эклеры, буше и корзиночки не воспринимаются как потенциальная угроза фигуре, тем более названия «Дюймовочка» и «Кроха» звучат как комплимент!

ТРЕТИЙ — НЕ ЛИШНИЙ

Пирожными принято считать небольшие кондитерские изделия весом от 17 граммов. В зависимости от технологии производства они подразделяются на следующие виды.

Бисквитные пирожные — из пышного, легкого пористого теста из сахара, яиц и муки. Они пропитываются сиропом, прослаиваются кремом или фруктовой начинкой.



Пирожные «Кроха»

Песочные пирожные — из рассыпчатого теста в виде корзиночек. Их изготавливают из муки, сливочного масла, сахара, яиц. Они бывают песочно-кремовыми, желевыми, фруктовыми, шоколадными...

Слоенные пирожные выпекают в виде трубочек, рожков, бантиков, квадратов и прямоугольников. В основном изготавливаются слоенные пирожные с кремом и фруктовыми начинками.

Заварные пирожные (эклеры) выпекаются в виде трубочек, колец и корбочек. Кремом заполняют полость, которая образуется после выпечки изделий. Поверхность заварных пирожных глазируют или обсыпают крошками.

Муссовые пирожные производятся без муки, из битых с сахаром яичных белков.

Миндальные пирожные производятся из растертых с сахаром орехов, белков и муки.

Крошковые пирожные вырабатываются на основе бисквитной и песочной крошки, которую смешивают с кремом и сахарной пудрой, добавляя различные сиропы. Пирожные отделяют кремом, помадкой, желе, ореховой крошкой.

Все эти вкусности представлены в каждом из наборов «Дюймо-



Пирожные «Дюймовочка»

вочка», «Кроха» и «Питерский». И если вы хотите приятно провести романтический вечер, предлагаем не идти на очередную дискотеку в клуб, а доставить удовольствие себе и своей возлюбленной, проведя время за чаепитием в компании пирожных «Карат Плюс».

Нелли Мельник

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Гаванская ул., д. 42
- Съезжинская ул., д. 22
- ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Литейный пр., д. 53
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- 10-я линия В.О., д. 25/42
- пр. Стачек, д. 88
- Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- пр. Елизарова, д. 15
- ул. Ленсовета, д. 93
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Чтобы связать низкосортный мясной белок, который содержится в размороженном мясе, хрящах, сухожилиях, кровеносных сосудах, мышечной соединительной ткани, т. е. сырье, которое используется вместо гостовской охлажденки, изготовители добавляют в фарш крахмал, каррагинан, камедь, соевый белок, клетчатку (пищевые волокна) и другие ингредиенты, не предусмотренные рецептурой ГОСТ Р 52196-2003. На чистую воду этих «кормильцев» в очередной раз вывела независимая экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

НАРУШИТЕЛИ ГОСТА

Сосиски «Молочные» (дата изг. 11.11.2011 г.) от ЗАО «Великоновгородский мясной двор» помимо влагоудерживающего компонента каррагинана и загустителя камеди содержали в себе поперечные разрезы крупных кровеносных сосудов, а также крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани.

А вот ООО «Колбасный комбинат «Богатырь» из Москвы, не замеченный ранее на просторах питерских прилавков, решил завоевать Северную столицу сосисками «Молочными», содержащими в себе помимо каррагинана крахмалосодержащие добавки и соевый белок. Эх, перевелись богатыри на Руси!

На неприглядном «богатырском» фоне неплохо смотрятся «Молочные» от ООО «МПК «Мясная империя» (Московская обл.): небольшое превышение массовой доли влаги лишь незначительно подмочило репутацию сосисок стоимостью 352 руб. за кг.

Куда больше нареканий получили сосиски «Молочные» от ОАО «Парнас-М». Специалистам лаборатории не понравились цвет фарша,

СОСИСКИ: КРАХМАЛ

60% ОБРАЗЦОВ СОСИСОК «МОЛОЧНЫЕ» НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ГОСТ Р 52196-2003

Если солдат из русской народной сказки варил кашу из топора, то некоторые отечественные мясокомбинаты, проявляя смекалку и находчивость, пытаются делать вареные колбасы и сосиски с помощью немясных ингредиентов. Мясо, конечно, тоже используют, но по остаточному принципу. Но слово «ГОСТ» ставят на продукцию не стесняясь, вводя тем самым потребителей в заблуждение.

вкус и запах сосисок, в составе которых (дата изг. 17.11.2011 г.) в незначительном количестве были обнаружены крахмал и соевый изолят. Причем указанные посторонние ингредиенты оказались только в одной из трех партий сосисок, подвергнутых экспертизе. Однако цена килограмма этих сосисок оказалась за пределами — 468 руб.! За такую цену подавай ГОСТ в лучшем виде, а не низкосортную продукцию под вывеской «Высшее качество»!

Нестабильные показатели демонстрируют и два предприятия из Ленинградской области. Так, в образце «Молочных» производства ООО «Пит-Продукт» от 17.11.2011 г. обнаружен крахмал, крахмалосодержащие компоненты и соевый изолят, а в образце от 21.11.2011 г. этих нарушений уже нет.

То же и с ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург»: образец от 18.11.2011 г. оказался без замечаний, а уже в образце от 26.11.2011 г. полный букет: и соевый изолят, и крахмалосодержащая добавка, и каррагинан.

ПРИЧЕМ ЗДЕСЬ СОЯ?

Добрая половина образцов сосисок, признанных не соответствующими ГОСТУ, содержали в своем составе соевый белок. Для чего его используют?

Соя — род растений семейства бобовых. Она, как хамелеон, способна подстроиться под любой продукт по цвету, консистенции и даже по вкусу. Это растение содержит 40% растительного белка, который во многом аналогичен животному, но усваивается организмом хуже. Если белок животного происхождения усваивается на 90%, то растительного — не более чем на 60%.

Если соевый порошок смешать с водой, то он превращается в кашу, которую можно подсолить, поперчить, подкрасить и добавить в колбасный фарш. Основное свойство соевого белка — впитывать воду, разбухать и увеличивать выход продукции. По степени гидратации (впитывания влаги) соевый белок делится на три вида: соевую муку, соевый изолят и со-



евый концентрат. Сейчас почти все мясокомбинаты перешли на концентрат — он хоть и дороже, зато впитывает больше влаги. Технологи от мясопереработки, как древние алхимики, постоянно находятся в поисках соевого белка с более высокой впитываемостью.

ЖЕЛЕ ВМЕСТО МЯСА

Можно ли превратить килограмм фарша в 1,5 килограмма сосисок? Запросто. Производители могут почти в два раза увеличить вес

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
СОСИСОК,
ГОСТ Р 52196-2003



Наименование продукта	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упак. с использованием модифицированной газовой среды	Сосиски «Сливочные» в/с, упакованы под вакуумом	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упак. с использованием модифицированной газовой среды	Сосиски «Сливочные» в/с, натуральная оболочка в защитной среде	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упак. в защитной атмосфере	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы под вакуумом	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упак. в защитной атмосфере
Производитель	ООО «Мясные деликатесы», СПб ТМ «Шеф Повар»	ООО «Перспектива», Кронштадтский МПЗ, СПб	ООО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл.	ООО «ПК «Петербургженка», СПб	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», Ленинградская обл.	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.
Дата изготовления	19.12.2011	21.11.2011	21.11.2011	23.11.2011	21.11.2011	18.11.2011	17.11.2011
Масса, г	500	310	530	586	336	566	336
Розничная цена	144-00	94-90	194-00	284-00 за 1 кг	84-40	171-39 за 1 кг	112-67
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«Лента», Шереметьевская ул., 11, лит. А	«Лента», Шереметьевская ул., 11, лит. А
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003
Внешний вид, консистенция	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная
Цвет и вид фарша на разрезе, по НД	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан
Цвет и вид фарша на разрезе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый						
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не >65,0/60,4±0,7	не >70,0/53,6±0,7	не >65,0/63,2±0,7	не >70,0/70,7±0,7	не >65,0/65,7±0,7	не >65,0/61,9±0,7	не >65,0/64,9±0,7
Масс. доля поваренной соли, % Норма/факт	не >2,0/1,08±0,14	не >2,0/2,13±0,14	не >2,0/1,93±0,14	не >2,0/1,72±0,14	не >2,0/1,40±0,14	не >2,0/1,31±0,14	не >2,0/1,60±0,14
Масс. доля жира, % Норма/факт	не >28,0/23,6±0,7	не >25,0/25,0±0,7	не >28,0/21,2±0,7	не >25,0/10,8±0,7	не >28,0/17,3±0,7	не >28,0/17,9±0,7	не >28,0/17,0±0,7
Масс. доля белка, % Норма/факт	не <11,0/12,2±0,58	не <10,0/12,6±0,9	не <11,0/12,3±0,9	не <10,0/12,7±0,9	не <11,0/13,2±0,9	не <11,0/11,99±0,57	не <11,0/10,12±0,53
Масс. доля нитритов, % не >0,005	0,0027±0,0003	0,0020±0,0003	0,0017±0,0003	0,0018±0,0003	менее 0,001	менее 0,001	0,0027±0,0003
Соответствие состава фарша	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Фарш состоит из мелкозернистой белковой массы с умеренным содержанием жировой ткани в виде жировых капель. В умеренном количестве выявлены фрагменты соединительной и мышечной тканей.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содерж. в среднем кол-ве жировую ткань. В незначительном кол-ве выявлены фрагменты соединительной ткани, единичные мышечные волокна, присутствуют крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, соевый изолированный белок.
Соответствие ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

И СОЯ ВМЕСТО МЯСА

колбасных изделий с помощью каррагинана — влагоудерживающей добавки. Это природный гелеобразователь (обозначается как «Е-407»), который способен набухать и превращаться в желе.

Камедь, или «Е-412», является загустителем, стабилизатором и гелеобразователем одновременно. Широко используется в производстве плавленых сыров, мороженого и молочных продуктов, фруктовых и овощных консервов, вареных колбас и сосисок, соусов, кетчупов, майонезов, хлебобулочных изделий. Камедь значительно повышает вязкость продукта даже при малых дозировках, обеспечивает хорошую консистенцию, упрощает технологию производства.

ТЕХРЕГЛАМЕНТ НА МЯСОПРОДУКТЫ

Неужели потребитель обречен на заведомый обман производителей колбас и сосисок? Декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий Александр Ишевский считает, что игры с ГОСТами завершатся с вступлением в силу Технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции». Закон будет распространяться на страны — участницы Таможенного союза: Россию, Казахстан и Белоруссию.

Главным нововведением станет четкое деление мясных изделий по категориям. Мясным продуктом будет считаться тот, в рецептуре которого массовая доля мышечной ткани животных (мяса) составляет свыше 60%. Если меньше, то это уже будет продукт мясосодержащий. Причем они будут поделены на категории. Так, мясосодержащим продуктом категории «А» бу-

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации, член Общественного совета при Минсельхозе РФ:

— Экспертиза сосисок, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в очередной раз показала, что надпись «ГОСТ» на упаковке не является для потребителя гарантией покупки продукта, соответствующего государственному стандарту по всем показателям. И если излишек воды или неправильное соотношение белков и жиров еще можно объяснить недостаточным контролем процесса производства на заводе, то наличие сои, крахмала, камеди иначе как умышленным нарушением рецептуры назвать сложно.

Использование свиной шкурки вместо свинины или соединительной ткани вместо говядины, или фарша механической обвалки останется на совести производителя. В любом случае покупатель, однажды попробовав такие сосиски, в следующий раз выберет продукцию другого производителя. Никакие рекламные ролики или хитроумные маркетинговые ходы не смогут убедить вкусовые рецепторы человека предпочесть более вкусную продукцию менее вкусной, хотя справедливости ради стоит отметить, что современные пряности и ароматизаторы позволяют так замаскировать некачественное сырье, что выявить его можно только специальным оборудованием, что и было продемонстрировано в ходе данной экспертизы.

дет именоваться лишь тот, где массовая доля мяса составит от 40% до 60%; «Б» — от 20% до 40% и «В» — не менее 20% мяса.

Мясорастительным продуктом будет называться, если он изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения, при этом массовая доля мясных ингредиентов в продукте не может быть ниже 30%.

Кстати, с введением Техрегламента производитель будет обязан не только указать состав продукта, но и массовую долю каждого ингредиента в соответствии с рецептурой. В том числе на этикетку должны будут выносить сведения о составе применяемых наборов смесей и специй.

Римма Викулина



СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова, а также ФБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его и. о. директора Нину БРОВКИНУ.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.



Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы под вакуумом	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы под вакуумом	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы под вакуумом	Сосиски «Сливочные» в/с, упакованы под вакуумом	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы в модифицированной газовой среде	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы в модифицированной газовой среде	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы под вакуумом	Сосиски «Молочные» 1-й сорт, упакованы под вакуумом
ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», Ленинградская обл.	ОАО «Парнас-М», СПб	ОАО «Парнас-М», СПб	ОАО «Парнас-М», СПб	ООО «Колбасный комбинат «Богатырь», Москва	ООО «Колбасный комбинат «Богатырь», Москва	ООО «МПК «Мясная империя», Московская обл.	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород
26.11.2011	21.11.2011	17.11.2011	23.11.2011	17.11.2011	14.11.2011	16.11.2011	11.11.2011
556	320	320	320	614	629	580	350
171-39 за 1 кг	149-90	149-90	104-00	254-00 за 1 кг	254-00 за 1 кг	204-00	189-90
«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ТД «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А	ТД «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	ТД «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А	ТД «Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А
Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п. 3, п. 4.2, ГОСТ Р 52196-2003
Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой влажной поверхностью в вакуумной упаковке, с наличием мутной жидкости темно-желтого цвета	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой влажной поверхностью. Консистенция рыхлая	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой влажной поверхностью. Консистенция нежная, сочная	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная
Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш однородный, равномерно перемешан
Соответствует	Фарш темно-розовый, с коричневатым оттенком, однородный, равномерно перемешан	Соответствует	Фарш темно-розовый, однородный, равномерно перемешан	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый							
Соответствует	Запах и вкус кисловатые, вкус сладковатый, в меру соленый	Соответствует	Запах и вкус кисловатые, вкус в меру соленый	Соответствует, вкус слегка сладковатый	Соответствует	Соответствует	Соответствует
не >67,0/65,0±0,7	не >65,0/65,7±0,7	не >65,0/64,8±0,7	не >70,0/66,7±0,7	не >65,0/65,6±0,7	не >65,0/63,24±0,7	не >65,0/66,5±0,7	не >65,0/56,8±0,7
не >2,1/2,05±0,14	не >2,0/1,78±0,14	не >2,0/1,31±0,14	не >2,0/1,93±0,14	не >2,1/1,90±0,14	не >2,0/1,19±0,14	не >2,0/1,78±0,14	не >2,0/1,43±0,14
не >28,0/13,3±0,7	не >28,0/17,7±0,7	не >28,0/17,6±0,7	не >25,0/16,2±0,7	не >28,0/16,0±0,7	не >28,0/20,6±0,7	не >28,0/19,2±0,7	не >28,0/17,7±0,7
не <11,0/10,9±0,9	не <11,0/13,2±0,9	не <11,0/11,40±0,56	не <10,0/12,5±0,9	не <11,0/13,2±0,9	не <11,0/11,66±0,57	не <11,0/11,9±0,9	не <11,0/11,73±0,57
0,0014±0,0003	0,0017±0,0003	менее 0,001	0,0036±0,0003	0,0016±0,0003	менее 0,001	0,0015±0,0003	менее 0,001
Состав фарша не соответствует ГОСТу (присутствуют растительный белок - соевый изолят, влагоудерживающий компонент каррагинан, а также крахмалосодержащая добавка)	Состав фарша соответствует ГОСТу	Фарш в виде мелкозернистой белковой массы, содержащей среднее кол-во жира в виде крупных капель. В незначит. кол-ве содержатся крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, в т.ч. частицы хряща, единичные мышечные волокна. В незначительном количестве обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, соевый белок в виде изолята.	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша не соответствует ГОСТу (присутствуют крахмалосодержащая добавка и растительный белок - соевый изолят)	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем кол-ве жировую ткань. В незначительном кол-ве выявлены фрагменты соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани, присутствуют пряности. Обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, каррагинан.	Состав фарша соответствует ГОСТу	Фарш в виде мелкозернистой белковой массы, содержащей среднее кол-во жира в виде крупных капель. В незначит. кол-ве содержатся крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Встречаются поперечные разрезы крупных кровеносных сосудов. Выявлены каррагинан, в отдельных случаях - камедь.
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!



Маленький праздник каждый день

Отремели новогодние каникулы, хлебосольные пиршества закончены, но иногда, в самый обычный будничные день, все-таки хочется устроить себе маленький праздник.

В этом вам помогут... **анчоусы**. Это — маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Эта рыбка во всем мире справедливо считается деликатесной, острой, рыбной закуской. Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ приготовления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки.

Обычно сырьем для производства является килька балтийская, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящего анчоуса: мягкий, нежный, в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту.

Компания «**БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ**» изготавливает свой «**Анчоус**» из филе кильки. Упакован деликатес в удобную алюминиевую банку с ключом или в стеклянную банку. Такой продукт великолепен в транспортировке, его можно легко открыть и подать на стол в любой обстановке.

Анчоусы подойдут к любой закуске: и с картошечкой хороши, и на бутерброд с зеленью (можно взять гренки, а можно и тонкий диетический сухарик).

Хотите отличный рецепт? Анчоусы, желтки сваренных яиц протрите через сито или измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте про-

тертую анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит поострее: к получившейся смеси можно добавить порезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить.

Фаршированные яйца — хит любого стола! Сварить 5–6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и разрезать вдоль на две части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить чайную ложку хорошо размятого сливочного масла, несколько рыбок, удалив предварительно кости, соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Все хорошо размешать и наполнить готовым фаршем половинки белков.

Любите майонез, но хочется попробовать что-то новенькое? Еще в древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса — любимой приправой гурманов античных времен. А вы можете приготовить майонез с анчоусами: добавьте в майонез измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов, особенно «Цезаря».

Держайте, придумывайте свои рецепты, а **ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** с радостью поможет вам в приготовлении вкусных и необычных блюд!

Анна ШЕВЕЛОВА

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

— **Какие технологии сегодня используют хлебопеки, чтобы увеличить сроки годности хлеба и объемы его производства?**



— Качественным хлеб получается тогда, когда он выпекается по традиционным технологиям. Для ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного хлеба это применение таких полуфабрикатов, как заварка, опара, жидкие дрожжи, закваска.

Если используется ускоренная технология с применением улучшителей, то крошковатость хлеба обычно повышается и черствеет он быстрее. Но не нужно думать, что улучшители — это что-то опасное и ужасное. В качестве улучшителей применяются безопасные для человека природные компоненты. Чаще всего аминокислоты, аскорбиновая кислота и ее соли, ферменты.

Возьмем аминокислоту цистеин. Она расслабляет клейковину, которая содержится в пшеничной муке. В результате тесто становится более эластичным, его легче обрабатывать. А если цистеин применяется в сочетании с ферментами, то хлеб долго не зачерствеет.

Некоторые производители с целью предотвращения или замедления микробной порчи используют соли уксусной, пропионовой, сорбиновой кислот.

Дома хлеб лучше выложить из полиэтилена в хлебницу. В холодильнике также хранить не рекомендую. Там хлеб черствеет быстрее. В среднем срок годности хлеба составляет 72–96 часов. Однако заварные хлеба в силу особенностей технологического процесса могут храниться дольше без всяких консервантов — три-четыре недели.

УСКОРЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

— **Сегодня хлебопеки используют ускорители для созревания закваски и теста, что значительно сокращает трудозатраты. Как это влияет на качество хлеба?**

— Когда с экранов ТВ и газетных полос нам говорят, что при выпечке используются достижения

Ускоренные технологии убивают вкус хлеба

В последнее время в редакцию «ПК» поступают письма от петербуржцев с жалобами на качество хлебобулочных изделий. Если раньше хлеб черствел, то современные сорта хлеба плесневеют, утверждают одни. Можно ли верить рекламным обещаниям изготовителей, которые готовы нам продать любой хлеб, даже бездрожжевой, спрашивают другие. За комментариями мы обратились к заместителю директора Государственного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (Санкт-Петербургский филиал) Григорию Терновскому.

химической промышленности, не верьте. В этом нет никакой необходимости. Ускорить созревание закваски и теста можно, просто нарушив традиционную технологию.

Начнем с того, что закваски в России условно делятся по консистенции на густые и жидкие. Дежа (технологическая емкость) с густой закваской созревает в течение 3–4 часов. По стандартной технологии на замес теста из дежи отбирается 2/3 закваски, а 1/3 остается на воспроизводство. В нее добавляются мука, вода, все перемешивается и готовится новая закваска, которой следует бродить те же 3–4 часа.

Этот процесс длительный. Некоторые хлебопеки прибегают к ускорению созревания. Для этого достаточно отобрать из дежи не 2/3 закваски, а только половину. При добавлении муки в оставшуюся часть созревание пройдет на 1–1,5 часа быстрее только за счет более высокой начальной кислотности и большей концентрации молочнокислых бактерий в закваске.

Еще один пример. Для ускорения процесса выпечки хлеба производители зачастую вносят в тесто регулятор кислотности: лимонную, молочную, другую кислоту или их смесь. При внесении кислот тесто приобретает структуру и не растекается. Однако вкус и запах такого хле-

ба намного беднее каравая, выработанного по традиционной технологии.

Вот к таким хитростям и уловкам прибегают сегодня некоторые хлебопеки. Если вы обратите внимание, то ржаные хлеба выпекают далеко не все заводы и пекарни, в т. ч. и те, что находятся в сетевых магазинах. Все потому, что производство изделий из ржаной муки по традиционным технологиям — это длительный и трудоемкий процесс.

БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ — РЕКЛАМНЫЙ ТРЮК ХЛЕБОПЕКОВ

— **Сегодня среди покупателей набирает популярность бездрожжевой хлеб. Во многом этому способствует большое количество публикаций о вреде дрожжей. Какова ваша позиция по этому вопросу?**

— Пропаганда вреда дрожжей — это маркетинговый ход тех производителей, которые хотят выделиться из общей массы и оттянуть покупателей на свою сторону. Дело в том, что бездрожжевого хлеба не существует в природе. Ведь в муке дрожжи присутствуют изначально, переходят из зерна при помеле.

Вред дрожжей эфемерен, так как после термической обработки микроорганизмы погибают.

И в российском хлебопечении используется абсолютно безопасный для человека вид дрожжей. После выпечки продуктами распада дрожжевых клеток является обычный белок, который не только не может навредить здоровью, но, наоборот, является строительным материалом для клеток организма.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ — ДЛЯ ГУРМАНОВ

— **В последнее время все больше хозяек приобретают хлебопечки и выпекают хлеб самостоятельно. Может ли домашний хлеб стать альтернативой заводскому?**

— Выпечка домашнего хлеба актуальна только в том случае, если вы хотите получить какой-то эксклюзивный вкус пшеничного хлеба за счет добавления особых ингредиентов: специй, овощей и др. Классический ржаной в домашних условиях выпечь практически невозможно. Хлебопечи многие также используют для производства в домашних условиях специальных диетических сортов хлеба, например безглютенового.

Хлеб всегда был, есть и будет самым главным продуктом, который никогда не приедается. Пробуйте, выбирайте лучшее, голосуйте рублем за качественную продукцию и не покупайте тот хлеб, который по каким-то причинам вас не устраивает. И тогда, рано или поздно, недобросовестный производитель будет вынужден уйти с рынка.

Подготовила Дарья Дедова

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Горбуша с привкусом горечи и соли

ЗАБРАКОВАНО 40% ОБРАЗЦОВ

Определить, насколько соответствуют санитарным правилам и нормам образцы рыбной нарезки в вакуумной упаковке, взялась в очередной раз Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Результаты независимой экспертизы вопреки ожиданиям оказались не столь удручающими: только три образца из восьми были признаны не соответствующими требованиям нормативных документов.

ЗНАЙ МЕРУ СОЛИ

Первый из трех забракованных образцов оказался безопасным, но чрезмерно соленым: при норме от 3% до 8% соль у образца «Горбуша деликатесная холодного копчения» производства ООО «Реванш-95» (СПб) оказалась выше 10%. Кроме того, продукт имел привкус горечи.

По словам специалиста Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой, поверхность ломтиков образца горбуши холодного копчения от ООО «Реванш-95» была тусклой и темной красно-оранжевой окраски. Консистенция рыбы была слегка мажущаяся и суховатая.

Диетологи утверждают, что лососевая красная рыба является одним из самых ценных гастрономических продуктов. Однако специалисты Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» делают поправку: если такая рыба еще и безопасна.

Это может свидетельствовать о том, что использовалось сырье не первой свежести либо были нарушены условия хранения или транспортировки рыбы.

Однако петербуржцы теперь уже вряд ли смогут приобрести продукцию компании «Реванш-95» в магазинах города. Как стало известно редакции, с 1 ноября компания прекратила свою деятельность по производству рыбопродуктов. Представитель предприятия пояснил, что «Реванш-95» уходит с рынка, не выдержав обострившейся конкуренции.

Что ж, справедливости ради надо отметить, что в течение пятнадцати лет, что компания проработала на рынке, она выпускала продукцию стабильного качества, хотя отдельные нарушения все же иногда выявлялись в ходе экспертиз «Общественного контроля».

ТОЩУЮ РЫБУ ВЫДАЮТ ЗА ЖИРНУЮ

Массовая доля жира трех образцов красной рыбы не соответствовала

значениям, вынесенным на этикетку. Светлана Красикова подчеркивает, что несоответствие по физико-химическим показателям не влияет на безопасность. Поэтому выявленные отклонения никак не повлияли на итоговые выводы специалистов.

Тем не менее любопытно, что у образцов форели производства ЗАО «Русское море» и ОАО ПКП «Меридиан» фактическая массовая доля жира была в 2–2,5 раза ниже заявленной: 8,6 вместо 19% и 9,2 вместо 23% соответственно. Получается, что потребитель вместо обещанной высококалорийной и питательной рыбки с жирком получил тощий продукт. По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», если информация на упаковке о составе продукта отличается от фактических показателей, то это — введение покупателей в заблуждение относительно пищевой и энергетической ценности продукта, нарушение ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Сотрудники испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» объясняют такое положение дел экономией производителей, которые предпочитают заказывать этикетки сразу на год вперед. В результате компании не в состоянии оперативно менять информацию о жирности красной рыбы и о содержании белка.

ОПАСНЫЕ ОБРАЗЦЫ

Образец форели производства ОАО ПКП «Меридиан» (г. Москва) был забракован по микробиологическому показателю из-за серьезного превышения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ). Ведущий научный сотрудник Испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Алла Сазонова предполагает, что росту микроорганизмов способствовало несоблюдение температурного режима во время транспортировки и хранения.

Образец форели производства ОАО «РОК-1» (СПб) торговой марки «Мореслав» также был забракован по микробиологическому показателю

КМАФАнМ, который был превышен в 10 раз.

К «АРИСТОКРАТКЕ» ПРЕТЕНЗИЙ НЕТ

Семга — признанная аристократка среди красной рыбы. Именно она считается одним из самых ценных лососевых деликатесов по питательным свойствам. У специалистов не было претензий ни к одному из трех образцов семги малосоленой производства ЗАО «Балтийский Берег», ОАО «Рыбокомбинат» и ООО «Каменя-Альфа». Видимо, производители относятся к «аристократке» с особым почтением, как и к потребителям своей продукции.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ



Наименование продукта	Семга филе-ломтики «365 дней», упаковано под вакуумом	Форель подкопченная филе-ломтики «Русское море», упаковано под вакуумом	Семга слабосоленая ломтики «Gustafsen», упаковано под вакуумом	Форель малосоленая «АСТО», упаковано под вакуумом	Семга атл. филе-ломтики слабосоленая «Кетус», упаковано под вакуумом	Горбуша деликатесная (ломтики) холодного копчения, упаковано под вакуумом	Форель слабосоленая ломтики «Мореслав», упаковано под вакуумом	Форель слабосоленая ломтики «Меридиан», упаковано под вакуумом
Производитель	ЗАО «Балтийский берег» ТМ «365 дней» Лен. обл., Ломоносовский р-н, д. Пеники	ЗАО «Русское море» Моск. обл., г. Ногинск, ст. Захарово	ОАО «Рыбокомбинат» г. СПб, Нейшлотский пер., 23-25	ООО «АСТО» г. СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	ООО «Каменя-Альфа» ТМ «Кетус» СПб, ул. Курляндская, 46	ООО «Реванш-95» СПб, ул. Курляндская, 39, лит. А	ОАО «РОК-1» Угольная гавань, Элеваторная пл., 16, к. 7	ОАО ПКП «Меридиан» г. Москва, ул. Ижорская, д. 7
Цена, руб.	169-92	129-00	119-00	220-74	184-40	129-90	99-90	129-90
Место закупки	«Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31, к. 1	ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 11	ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	«Дикси», ул. Марш. Говорова, 14	ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А
Нормативный документ	ТУ 9262-005-54288658-2002	ТУ 9263-078-00472093	ТУ 9262-086-00472124-02	ТУ 9268-001-52161988-2007	ТУ 9262-062-00472093-2002	ТУ 9268-002-39493674-97	ТУ 9262-010-00550736-98	ТУ 9262-018-11440376-08
Масса, г, норма/результат	200 / 195	120 / 123	120 / 116	260 / 257	200 / 200	180 / 180	150 / 146	120 / 113
Декларированный состав продукта	рыба (семга), соль, консервант Е 211, Е 202	форель, соль, консервант Е 211, Е 202 не содержит ГМО	семга, соль	рыба, соль	рыба, соль, сахар	рыба, соль.	форель, соль поваренная пищевая	форель, соль, консервант Е 211
Дата изготовления	22.09.2011	16.09.2011	22.09.2011	22.09.2011	19.09.2011	22.09.2011	06.09.2011	17.09.2011
Срок хранения с даты изготовления	При t -2°C до +4°C - не более 60 сут.	При t от минус 5 до 0°C - не более 3 мес. При t от +5°C - не более 2 мес.	При t от -4 до -8°C - 30 суток При t от 0 до +5°C - 20 суток	При t от 0 до +4°C - 30 суток При t от -2 до -8°C - 45 суток При t -180 C - 4 месяца	При t от 0 до +60°C - 30 суток При t от минус 8°C до минус 2°C - 1,5 мес. При t не выше минус 18°C - 4 мес.	При t от +2 до +6°C - 30 сут. При t от -4 до -8°C - 45 суток При t -18°C - 4 месяца	При t от 0 до +60°C - 40 суток	При t от 0 до -8°C - не более 60 суток При t от 0 до +6°C - не более 45 суток
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма / Результат	1,0×10 ⁵ / 3,0×10 ⁴	5,0×10 ⁴ / 9,0×10 ³	1,0×10 ⁵ / 3,2×10 ⁴	1,0×10 ⁵ / 3,1×10 ³	1,0×10 ⁵ / 3,5×10 ³	3,0×10 ⁴ / 9,0×10 ³	1,0×10 ⁵ / 1,1×10 ⁶	1,0×10 ⁵ / 7,6×10 ⁵
Бактерии группы кишечной палочки Норма / Результат	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено	Не допускается в 0,01г/ не обнаружено
S. Aureus Норма / Результат	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 1,0г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено
Сульфитредуцирующие клостридии	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено	Не допускается в 0,1г/ не обнаружено
Патогенные, в т.ч. Сальмонеллы, 25,0 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
L. monocytogenes, 25,0 Норма / Результат	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено	Не допускается / не обнаружено
Внешний вид	поверхность ломтиков чистая, темно-розового цвета	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков тусклая, темной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски	поверхность ломтиков чистая, естественной окраски
Разделка	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики	ломтики
Консистенция	мягкая	слегка мягкая	нежная	упругая, сочная	уплотненная, сочная	слегка мажущаяся, суховатая	мягкая	мягковатая
Цвет мяса рыбы	розовый	розовый	розовый	розовый	бледно-розовый	красно-оранжевый	розовый	бледно-розовый
Вкус и запах	свойственный данному виду продукции запах задержанного сырья	приятный, свойственный данному виду продукции с ароматом копчености	свойственный данному виду продукции без порочащих привкуса и запаха	приятный, свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции	много соли, привкус горечи, запах, свойственный копченому продукту	приятный, свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции
Наличие посторонних примесей	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Массовая доля белка, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	15% / 20,2%	20% / 20,5%	23,0% / 21,2%	24,0% / 21,1%	25,0% / 20,8%	22,0% / 22,0%	16,8% / 18,1%	20% / 19,9%
Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	18% / 16,2%	19% / 8,6%	13,0% / 11,0%	10,0% / 25,6%	18,0% / 16,7%	10,0% / 9,8%	14,6% / 12,5%	23% / 9,2%
Массовая доля поваренной соли, % Норма/Результат	3,0-10,0 / 6,8	до 6,0 / 6,0	до 6,0 / 5,8	3-7 / 5,1	3,5 - 8,5 / 4,0	3,0 - 8,0 / 10,3	до 6,0 / 5,5	до 6,0 / 5,6
Соответствие НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

БЕЛОК — ГЛАВНЫЙ ДЕФИЦИТ

В большинстве образцов «Докторской» специалисты выявили занижение массовой доли белка, в котором и состоит основная ценность мясосодержащих продуктов. Медики твердят, что нехватка белка в рационе россиянина — главная причина не только неблагоприятной статистики по различным заболеваниям, но даже повышенной смертности.

По данным Российской академии медицинских наук (РАМН), ежегодно население России испытывает дефицит белка в объеме 700 тысяч тонн, что приводит к преждевременной смерти около миллиона человек.

По словам доцента кафедры сестринского дела и социальной работы (курс диетологии) СПб Северо-Западного медицинского университета им. И. И. Мечникова Ларисы Лавут, для взрослого человека нормой считается потребление 1,1 г белка на килограмм массы тела. По оценке Института питания РАМН, если человек потребляет всего 0,6 грамма белка на 1 кг своего веса в день, то риск возникновения заболеваний составляет 50%. Если норма снижена до 0,45–0,55 г, то эти риски увеличиваются чуть ли не в два раза: до 84–98%!

Эксперты подчеркивают, что нехватка белка в рационе прежде всего обусловлена недостаточным потреблением натуральных молочных и мясных продуктов.

Недостаточное поступление в организм белка с пищей приводит к замедлению роста и развития детей, а у взрослых — к нарушениям деятельности желез внутренней секреции, выработки ферментов, изменениям гормонального фона. Кроме того, дефицит белка способствует ухудшению памяти, снижению работоспособности, ослаблению иммунитета, сердечной и дыхательной систем, потере мышечной массы.

МЯСО ДОРОЖАЕТ С КАЖДЫМ ГОДОМ

Первой причиной недостатка белка в колбасных изделиях декан факультета пищевых

КОЛБАСА:
В ПОИСКАХ МЯСА

70% ОБРАЗЦОВ ВАРЕННЫХ КОЛБАС «ДОКТОРСКАЯ» НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 5216-2003

Таковы результаты очередной экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», находящегося в ведении Минсельхоза РФ.



а вместе с ней и ее потребительские свойства.

Обусловлено ли это только умыслом производителя? Не всегда. Как правило, он испытывает давление со стороны розницы, которая ставит свои условия. Причем вместо качества торговля требует значительные скидки, которые идут не в пользу потребителя, а в пользу того же продавца.

ПОД ВИДОМ СВИНИНЫ
И ГОВЯДИНЫ —
ХРЯЩИ И СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ТКАНЬ

В некоторых образцах вареных колбас специалисты ФБГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» выявили в фарше «мелкие хрящи, фрагменты соединительной ткани». Европейскому потребителю такая колбаса не попала бы на стол. Профессор Ишевский поясняет, что в Европе мясо строго делится по категориям. И мышечный белок — это мясо без хрящей, сосудов, соединительной ткани, коллагена и т. д.

На российских мясокомбинатах в колбас-

ный фарш идет отнюдь не вырезка. Зачастую используют даже «мясо механической обвалки». Это белково-жировая каша из спрессованных костей с остатками мяса. Из такой смеси довольно сложно получить однородную эмульсию, которая не распадалась бы на отдельные фракции и не превращалась в паштет после тепловой обработки. Поэтому отечественные технологи используют сою, клетчатку, крахмал, каррагинан, камедь. Ведь колбаса должна быть упругой, красиво резаться, не ломаться и не разваливаться.

Как показала экспертиза, на белке сэкономили шесть мясокомбинатов. Так, в «Докторской» от ОАО «Великоновгородский мясной двор» белка оказалось 11,51% вместо 13% (по ГОСТу). Однако нехватку белка изготовитель компенсировал крахмалом и крахмалосодержащими компонентами, а также мелкими хрящами.

ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург» сэкономил на белке (12,04%), зато переборщил с жиром (22,9% вместо нормы «не более 22%») и с соевым белком, которого вовсе быть не должно в гостовской продукции.

ОАО «Мясокомбинат «Клинский» также снизил содержание белка (11,97%) и добавил влагоудерживающий компонент каррагинан.

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС,
ГОСТ Р 52196-2003

Наименование продукта	Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Молочная»	Колбаса вареная «Иней»	Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Докторская»
Производитель	ООО «Мясные деликатесы», СПб ТМ «Шеф Повар»	ООО «Невский трест», СПб	ООО «Иней», СПб	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», Москва	ООО «МДБ», Московская обл.
Дата изготовления	19.12.2011	17.11.2011	21.11.2011	13.10.2011	11.11.2011	17.11.2011
Масса, г	400	500	830	400	500	500
Розничная цена	114-00	169-40	267-40	83-40	158-99	209-00
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	ТД «Перекресток», Пулковское ш., д. 19, лит. А
Внешний вид, консистенция	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая
Цвет и вид фарша на разрезе, по НД	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан
Цвет и вид фарша на разрезе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый					
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не >65,0/65,0±0,7	не >67,0/64,1±0,7	не >65,0/60,9±0,7	не >65,0/61,85±0,7	не >65,0/70,5±0,7	не >65,0/60,4±0,7
Масс. доля повар. соли, % Норма/факт	не >2,1/1,43±0,14	не >2,2/1,25±0,14	не >2,1/1,25±0,14	не >2,1/1,13±0,14	не >2,1/1,13±0,14	не >2,1/1,05±0,14
Масс. доля жира, % Норма/факт	не >22,0/16,2±0,7	не >22,0/21,3±0,7	не >22,0/20,8±0,7	не >22,0/19,1±0,7	не >22,0/13,4±0,7	не >22,0/25,1±0,7
Масс. доля белка, % Норма/факт	не <13,0/14,81±0,63	не <12,0/12,12±0,57	не <13,0/13,7±0,61	не <13,0/13,87±0,61	не <13,0/13,65±0,53	не <13,0/9,89±0,57
Масс. доля нитритов, %, норма: не >0,005	0,0026±0,0003	0,0017±0,0003	0,0017±0,0003	0,0014±0,0003	0,0017±0,0003	0,0029±0,0003
Соответствие состава фарша	Фарш представлен тонко измельченной мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве в незначительных количествах жировую ткань в виде мелких жировых капелек, фрагменты соединительной ткани и мелкие мышечные волокна. Присутствуют пряности.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань в виде мелких жировых капелек. В незначительном количестве выявлены мелкие фрагменты преимущественно рыхлой соединительной ткани и мышечной ткани. Присутствуют пряности	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань преимущественно в виде мелких жировых капелек. В незначительном количестве выявлены фрагменты мышечной и соединительной тканей. Присутствуют пряности.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в умеренном количестве жировую ткань в виде мелких жировых капелек. В незначительном количестве выявлены мелкие фрагменты соединительной ткани, мышечные волокна	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в умеренном количестве жировую ткань в виде жировых капелек. В незначительном количестве выявлены мелкие и крупные фрагменты мышечной ткани и соединительной ткани (рыхлой и плотной). Присутствуют пряности	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в умеренном количестве жировую ткань. В незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной и мышечной тканей. Присутствуют пряности
Соответствие ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

ОО «МДБ» (Москва) отличился низким белком (9,89%) и неприлично высоким жиром (25,1% вместо нормы «не более 22%»).

ПРОСТО ЗАЛЕЙ ВОДЫ

Помимо заниженной массовой доли белка отдельные образцы «Докторской» страдают от избытка влаги. Для ее удержания в колбасных изделиях используются влагосвязывающие компоненты, такие как крахмал и камедь. Колбаса, содержащая всего 4–5% крахмала, удерживает влаги на 20–25% больше. Прекрасно впитывают излишнюю влагу и растительные волокна (клетчатка), которые, похоже, основательно «прописались» в мясopодуктах ОАО «Парнас-М». Кроме избытка влаги (69,8% вместо нормы «не более 65%») в образце колбасы «Докторская» этого мясокомбината оказался значительно занижен белок (9,25% вместо 13%), выявлены крахмал и крахмалосодержащие компоненты и камедь.

Не справилось с ГОСТом и ООО «Фабрика-кухня «Ладoga», в образце которого помимо превышения влаги (66,6%) оказался занижен белок (11,9%) и выявлен каррагинан.

Однако больше всех влаги оказалось в «Докторской» от ЗАО «Микояновский мясокомбинат» — 70,5%.

КОЛБАСА ОДНА, ЦЕНЫ РАЗНЫЕ

При сопоставлении стоимости вареных колбас привлекли к себе внимание два образца колбас производства ЗАО «Микояновский мясокомбинат» и ООО «МДБ». Обе «Докторские» произведены по одному и тому же ГОСТ Р 52196-2003, обе — из Москвы, только разница в цене составляет 100 рублей! В перерасчете на килограмм «микояновская» колбаса в гипермаркете «О'Кей» стоит 318 руб., а «бородинская», купленная в ТД «Перекресток», — 418 руб. Однако к более дорогой «варенке» у специалистов лаборатории претензий оказалось больше, чем к дешевой. Оказывается, высокая цена не является основным показателем, определяющим качество! Это еще один вывод, сделанный в ходе анализа результатов проведенной экспертизы.

НОВЫЙ ГОД — НОВЫЕ ШТРАФЫ

Возможно, с будущего года колбасных подделок в магазинах станет меньше: с 19.01.2011 г. вступают в силу долгожданные поправки в Кодекс об административных правонарушениях РФ, согласно которым штрафы за несоблюдение технических регламентов и требований нормативных документов при выпуске товаров и оказании услуг будут значительно увеличены. Речь идет о сотнях тысяч рублей. Максимальное наказание — до одного миллиона — в случае повторного нарушения, в результате которого возникла угроза здоровью или жизни потребителя.

Скептики возразят: наказание будет, если суд устроит доказательства вины изготовителя. Действительно, дело это нелегкое. Но, раз мы гармонизируем стандарты с Европой, вступили в ВТО, у России нет другого пути, как перенимать европейский опыт в разных областях, в т. ч. в области надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Насколько быстро это произойдет, зависит и от нашей с вами гражданской позиции на потребительском рынке. А она проста: необходимо бойкотировать фальсифицированную продукцию, даже если она стоит дешево.

Голосуйте рублем за качество, делайте свой выбор грамотно. Выбирая товар, не покупайтесь на красивую упаковку и рекламу — прислушайтесь к оценкам экспертов и выводам испытательных лабораторий.

Ирина Островская

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его и. о. директора Нину Бровкину.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной мясной ассоциации, член Общественного совета при Минсельхозе РФ:

— Представленные результаты экспертизы «Докторской» колбасы можно назвать удовлетворительными. Причины несоответствия проверенных образцов государственному стандарту по содержанию белка или жира и влаги могут быть самые разные. Это и желание сэкономить на сырье, и применение дешевых продуктов вместо дорогих, т. к. ГОСТ не указывает, какая именно свинина или говядина должна быть использована. Также не стоит исключать элементарный человеческий фактор, когда работник предприятия мог просто недоложить какого-либо сырья или переложить другого.

Другое дело — наличие в «Докторской» каррагинана, растительных белков и крахмала. Хотя эти вещества и не несут прямой угрозы здоровью потребителя, их использование в производстве «Докторской» колбасы не разрешено. Если производитель хочет каким-то образом усовершенствовать продукт, для этого существуют разнообразные ТУ, позволяющие добавлять самые экзотические компоненты, но при одном условии: это будет уже другая колбаса и называться она должна иначе. И если считать «Докторскую» советским брендом, то его использование накладывает на производителя ряд обязательств, в том числе и моральных, которые он должен выполнять независимо ни от каких обстоятельств.



ЖАЛОБНАЯ КНИГА



СКУПОЙ ПРОДАВЕЦ ЗАПЛАТИЛ В ШЕСТЬ РАЗ БОЛЬШЕ!

Продовольственный магазин согласился вернуть деньги потребителю за некачественную колбасу только после вмешательства общественной организации потребителей.

В декабре прошлого года житель Васильевского острова **Виталий Алексеев** обратился в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» с просьбой помочь ему восстановить справедливость при покупке некачественного батона сырокопченой колбасы «Богородская» производства ООО «Пит-Продукт» (Ленинградская область).

Виталий является давним поклонником «Богородской» от ООО «Пит-Продукт», как он сам утверждает, прекрасно знает ее органолептические свойства. И поэтому очень расстроился, когда обнаружил неприятный запах и вкус в батоне «Богородской», купленном только что в близлежащем магазине «Полушка» на Среднегаганском пр., д. 9.

Будучи человеком принципиальным, Виталий не стал выбрасывать колбасу в мусорное ведро, а тут же отправился в магазин разбираться, надеясь получить свои деньги обратно.

Но не тут-то было: сотрудники «Полушки» не только отказались вернуть своему постоянному покупателю деньги за товар, но и в грубой форме постарались отделаться от молодого человека.

Однако нерадивые продавцы просчитались: покупатель не только не ретировался, но стал обзванивать государственные организации в сфере контроля качества, пытаясь найти защиту своих прав потребителя. Виталий решил провести независимую экспертизу продукта, так как был уверен в своей правоте.

Однако государственные учреждения, куда обращался Виталий, отказались ему помочь. Жалоба в Управление Роспотребнадзора по электронной почте также упорно не проходила, хотя этот сервис предусмотрен на сайте учреждения.

Уже отчаявшись, настойчивый потребитель обратился в «Общественный контроль». Там ему порекомендовали провести независимую экспертизу в федеральном государственном испытательном центре. Согласно протоколу испытаний, запах зловонной колбасы «Богородская» был признан «не свойственным данному виду продукта, с признаками окислившегося жира».

Имея на руках доказательства недоброкачества товара, «Общественный контроль» связался с администрацией сети «Полушка». В этот же день **Виталию Алексееву** в его родном магазине вернули стоимость колбасы 155 руб., стоимость лабораторных исследований в сумме 944 руб., а также принесли извинения.

Как тут не вспомнить расхожую поговорку про скупого, который платит дважды. Однако в нашем случае нерадивые продавцы, явно не знакомые с Законом «О защите прав потребителей», вынуждены были из-за собственной жадности и неграмотности заплатить покупателю в шесть раз больше стоимости бракованного товара.

Таких, как Виталий, принципиальных и не робких, к сожалению, немного среди потребителей. А зря! Если сами продавцы не имеют должной подготовки и не вышколены своими работодателями, значит, воспитывать их должны мы, покупатели, ежедневно оставляющие часть своей зарплаты в маленьких магазинах и больших гипермаркетах.

Кирилл ОРЛОВ



Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Докторская»	Колбаса вареная «Докторская»
ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская обл.	ЗАО «Мясокомбинат Санкт-Петербург», Ленинградская обл.	ООО «Парнас-М», СПб	ООО «Фабрика-кухня «Ладoga», СПб	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород
15.11.2011	22.11.2011	15.10.2011	17.11.2011	04.11.2011
500	500	380	400	500
204-00	119-00	144-00	154-90	189-90
«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2	ТД «Перекресток», Пулковское ш., д. 19, лит. А	ТД «Перекресток», Пулковское ш., д. 19, лит. А
Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая	Батоны с чистой сухой поверхностью. Консистенция упругая
Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый				
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
не >65,0/63,5±0,7	не >65,0/59,9±0,7	не >65,0/69,8±0,7	не >65,0/66,6±0,7	не >65,0/60,4±0,7
не >2,1/1,66±0,14	не >2,1/1,43±0,14	не >2,1/1,43±0,14	не >2,1/1,19±0,14	не >2,1/1,19±0,14
не >22,0/19,6±0,7	не >22,0/22,9±0,7	не >22,0/15,0±0,7	не >22,0/16,4±0,7	не >22,0/22,2±0,7
не <13,0/11,97±0,57	не <13,0/12,04±0,57	не <13,0/9,25±0,52	не <13,0/11,90±0,57	не <13,0/11,51±0,56
0,0043±0,0003	0,0017±0,0003	менее 0,001	менее 0,001	менее 0,001
Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в достаточном количестве жировую ткань в виде жировых капелек. В незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной и мышечной тканей. Присутствуют пряности. Обнаружен каррагинан.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, с умеренным содержанием жировой ткани в виде мелких жировых капелек. В незначительном количестве содержатся мелкие фрагменты соединительной ткани, мышечные волокна. Присутствуют пряности. Обнаружен соевый изолированный белок.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В незначительном количестве встречаются фрагменты мышечной и соединительной тканей. Присутствуют пряности. Обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, камедь, растительные волокна (клетчатка)	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в умеренном количестве жировую ткань. В незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной ткани, мышечные волокна. Присутствуют пряности. Обнаружен каррагинан.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань преимущественно в виде мелких жировых капелек. В незначительном количестве выявлены фрагменты соединительной ткани, в т. ч. мелкие хрящи и единичные мышечные волокна. Присутствуют пряности. Обнаружены крахмал и крахмалосодержащий зерновой компонент
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Новая деревня

Только свежее, своё...

«Новая деревня» — это линейка натуральных и полезных молочных продуктов, созданная нашими лучшими специалистами для тех, кто каждый день выбирает полноценное здоровое питание для себя и своей семьи. Постоянно улучшая технологии производства, мы оставляем неизменным главное — натуральность наших продуктов.

«Новая деревня» — технологии меняются, традиции остаются!

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

— Почему пастеризованное и ультрапастеризованное молоко не скисает, а просто портится? Значит ли это, что в него добавляются консерванты или антибиотики для увеличения срока годности?

— Молоко не превращается в простоквашу потому, что в нем не содержатся бактерии, которые способствуют скисанию.

Некорректно в наш век компьютерных технологий и мобильной связи сравнивать пастеризованное (или ультрапастеризованное) молоко с тем, что продается на рынках или с молоком, которое выпускалось во времена СССР. Мировые технологии переработки молока дошли и до России, эти технологии всемирно признаны и нужно только радоваться, что Россия научилась работать не хуже коллег из Европы, а наши молочные заводы наконец-таки могут выпускать продукты, которые соответствуют мировым стандартам.

На ЗАО «Лактис» имеется оборудование мирового уровня для очистки и переработки молока, которое не каждый молочный завод может себе позволить. Это оборудование (сепаратор-бактериоотделитель) позволяет провести глубокую очистку молока от посторонних бактерий, при этом степень очистки составляет 98–99%.

А новые технологии термической обработки молока позволяют окончательно уничтожить те бактерии, которые приводят к скисанию продукта, так при пастеризации (нагрев выше 85°C) распадается большинство ферментов, из-за которых скисает молоко (это пероксидаза и фосфатаза).

При ультрапастеризации температура продукта поднимается до 138 °C всего на 2 секунды, а потом моментально охлаждается. Таким способом уничтожаются бактерии, а полезные вещества остаются. По этим причинам продукт, прошедший глубокую очистку и термообработку на специальном современном оборудовании, скиснуть не может в принципе.

Проблема в том, что у российского потребителя существуют стереотипы: если мо-

Почему молоко не скисает?

Ассортимент молока в магазинах очень велик. Полки пестрят огромным количеством молочных кувшинов, бутылок и коробок. Что волнует сегодня наших покупателей? На самые актуальные вопросы мы попросили ответить Ульяну МЕДВЕДЕВУ, кандидата сельскохозяйственных наук, директора по качеству ЗАО «Лактис» из г. Великий Новгород.



Ульяна МЕДВЕДЕВА

локо не скиснет, значит, в нем есть консерванты. На самом деле, если молоко скисает, значит, в нем грязь, то есть бактерии.

Консерванты, конечно же, не добавляются, ведь новые технологии таковы, что все производство молока ведется в замкнутой системе в стерильных условиях. Срок годности молока обеспечивается без применения консервантов именно особенностями технологии.

В течение срока годности при соблюдении условий хранения с таким молоком никаких изменений не происходит, а по истечении срока годности в нем начинает разлагаться молочный белок, с чем связано прогоркание молока и появление горечи во вкусе.

Как ни странно, столь ценное многими домашнее молоко из-под коровы довольно опасно для здоровья. В нем микробы чувствуют себя вольготно и размножаются достаточно быстро, прежде всего, из-за нестерильных условий.

Санитарные врачи в домашнем молоке обнаруживают целый букет бактерий, в том числе болезнетворных инфекций. Также в молоке домашней коровы могут присутствовать яйца глистов и вирусы. Не раз специалисты обнаруживали в нем дозы антибиотиков, присутствие моющих средств (плохо вымытая посуда), бытовых консервантов (пищевой соды) — при их наличии молоко портится не так быстро.

Даже если внешне продавщица молока на рынке окажется опрятной, а посуда чистой, лабораторный анализ, как правило, показывает общее количество микрофлоры — более двух миллионов клеток в одном миллилитре молока. Если вы делаете выбор в пользу «молока от одной коровы» вы должны быть уверены в том, что хозяйка регулярно показывает свою буренку ветеринарам.

Чтобы не стать жертвой кишечной инфекции, свежее выдоенное молоко обязательно нужно кипятить, но при этом нельзя забывать о том, что полезные свойства неизбежно теряются. Специалисты в один голос утверждают, что самый щадящий способ, при котором сохраняется максимум полезных веществ молока, это промышленные технологии пастеризации и ультрапастеризации.

Выполнения всех требований к безопасности и качеству продукта можно добиться только в том случае, когда молоко проверено на всех этапах — от фермы до упаковочной линии. Этого можно добиться только в условиях промышленного предприятия. Лаборатория ЗАО «Лактис», аккредитованная на техническую компетентность в Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии, проводит полный лаборатор-

ный контроль поступающего молока-сырья и контроль технологического процесса. До того момента, как продукт попадет в продажу и вы его купите, лаборатория ЗАО «Лактис» проверит его десятки раз.

— Что такое срок годности? Обязательно ли сроки годности достигаются путем введения в продукт различного рода консервантов или стабилизаторов?

— Срок годности — это период времени, в течение которого продукты сохраняют свои свойства, установленные в нормативной документации.

Добавление консервантов для увеличения срока годности — это лишь один из многих способов, причем не самый эффективный. Сегодня существует множество технологических приемов, которые способствуют длительному сохранению продуктов. Приведу несколько таких примеров.

Во-первых, постоянное повышение гигиены производства, использование ультрасовременного, многофункционального оборудования с расширенными возможностями, использование специального оборудования для очистки молока-сырья от посторонней микрофлоры. Именно такое оборудование вошло в практику всех ведущих мировых производителей молочных продуктов.

Мы уверяем вас, что «Лактис» не использует консервантов, о чем свидетельствуют заключения контрольно-надзорных органов.

Наше предприятие может гордиться тем, что в отличие от многих других производителей выпускает продукты, не содержащие соевых или других растительных добавок, заменителей молочного жира, не использует консерванты, а для производства молочных продуктов используется только натуральное молоко.

Ольга Сафронова

Изготовитель
Лактис